

L'OUTIL DE LA TRAÇABILITÉ AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ROBERTO GRASSI NETO*

Professeur agrégé, Docteur et Maître en Droit par l'Université
de São Paulo (USP)

Professeur du Département de Droit Civil de la UniFMU

RÉSUMÉ

L'article présent cherche à aborder la question de la réglementation, concernant l'emploi de la traçabilité dans la production agroalimentaire et ses implications directes dans la protection du consommateur, existante au Brésil.

* Outras qualificações do autor

Directeur de l'Institut Brésil Environnemental et Agraire – Ibraa; Chercheur du Groupe d'Études Agraires (Chercheur) – GEA/USP et du Groupe d'Études Appliquées à l'Environnement – GEAMA/USP; Juge à la Cour d'Appel de São Paulo (TJ-SP).

1. Introduction: Dissémination de la notion de Sécurité Alimentaire

Les formations sociales apparues tout au long de l'histoire, quelle que soit la région ou la période de leurs constitutions, ont toujours démontré une grande inquiétude en ce qui concerne la question alimentaire, non seulement pour assurer l'autosuffisance de leurs pays respectifs dans l'approvisionnement du marché interne, mais aussi pour offrir la quantité suffisante de produits alimentaires de façon saine et sans présenter de danger à la santé de ceux qui les consomment.

Mais, à partir du XIX^e siècle, avec l'avènement de nouvelles méthodes de conservation, telles que l'industrialisation des conserves et la congélation, la question alimentaire a été évaluée différemment.

Les dénommés mouvements mondiaux de lutte contre la faim, à son tour, ont pris de la force seulement récemment, datant de la fin de la seconde guerre mondiale. Ils sont le résultat d'une véritable sensibilisation des dirigeants quant à l'inutilité de l'augmentation de la production alimentaire, si les hommes et les nations n'établissent pas des marchés capables de les absorber.

La constatation de que la faim et la malnutrition trouvent dans la pauvreté sa principale cause a eu un énorme impact sur la notion de sécurité alimentaire répandue jusqu'à ce moment. Cependant, au départ, la première idée était l'inquiétude pour avoir la bonne quantité d'aliments et la régularité nécessaire pour satisfaire aux besoins de chaque individu.

C'est seulement dans le milieu des années 1990 que la sécurité alimentaire n'a plus été conçue sur la base du besoin individuel, pour devenir un ensemble d'actions d'intérêt mondial, qui sont destinées à contribuer pour que les personnes aient une vie active et saine.

En cherchant à englober toutes les dimensions ci-dessus rapportées, nous estimons que la "sécurité alimentaire et nutritionnelle" peut être énoncée comme étant la situation régulière et permanente, dans laquelle toutes les personnes disposent d'un accès physique, social et économique à une quantité suffisante de nourriture pour satisfaire leurs besoins essentiels, qui doit être, au-delà, produite de façon durable, en respectant les restrictions alimentaires spéciales ou les spécificités culturelles de chaque peuple, présentés et préservés de façon saine, nutritive et sans risques jusqu'à l'ingestion par le consommateur.¹

La dissémination de l'expression « sécurité alimentaire » diffère selon la langue employée.

Dans les dénommées “langues romanes” les plus connues, le vocable “segurança” (portugais), “sicurezza” (italien), “sécurité” (français), “seguridad” (espagnol), “securitate” (roumain), correspond tant à l’action ou l’effet de garantir la satisfaction de certains besoins, ainsi que son état, sa qualité ou sa condition d’être débarrassé de dangers et d’incertitudes.

Dans ces langues, une même expression exprime aussi bien une idée de souveraineté dans la production d’aliments, comme celle d’accès aux produits alimentaires par la population ou encore celle de l’innocuité dans sa production pour l’environnement ou de son ingestion par le consommateur. Nous avons donc, respectivement, les expressions “*segurança alimentar*”, “*sicurezza alimentare*”, “*sécurité alimentaire*”, “*seguridad alimentaria*” et “*securitatea alimentară*”.

Cependant, apparemment l’ambiguïté de désignation est limitée aux langues romanes, une fois que dans les langues germaniques occidentales, telles que l’anglais et l’allemand, différentes expressions sont utilisées pour chacune des significations, de telle sorte à éviter le risque de confusion à ce respect: *food security* (anglais) et *Ernährungssicherheit* (allemand), pour les définitions concernant la souveraineté dans la production et la garantie d’accès aux aliments; *food safety* (anglais) et *Lebensmittelsicherheit* (allemand), pour exprimer la notion de santé du produit.

2. Matériel et méthodes

La présente étude cherche à analyser la législation, la doctrine et la jurisprudence correspondantes au thème de la traçabilité appliquée à la sécurité alimentaire, afin de permettre la présentation de propositions de modifications législatives.

3. Résultats: structures régulatrices de la sécurité alimentaire au Brésil

Dans un contexte global, la “sécurité alimentaire” est réglementée par l’Organisation des Nations Unies pour l’Agriculture et l’Alimentation (FAO), entité centrée en politiques internationales de combat à la faim et dans l’organisation du *Codex Alimentarius*, et par l’Organisation Mondiale du Commerce (OMC), dédiée au libre commerce mondial.

Dans des contextes régionaux, les références plus importantes sont aux États-Unis, la *Food and Drugs Administration* (FDA), et, en Europe, l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (Aesa).

À son tour, le modèle brésilien de règlement de sécurité alimentaire est structuré de façon dispersée, soutenu par trois différents piliers: a) dans le Système National de Sécurité Alimentaire et Nutritionnel (Sisan, créé par la Loi 11.346/2006, du 15 septembre 2006)²; b) dans le Système National de Surveillance Sanitaire (SNVS, institué par la Loi 9.782/1999, du 26 janvier 1999)³; c) dans l'actuation du Conseil National de Bio-sécurité (CNBS) et de la Commission Technique Nationale de Bio-sécurité (CTNBio), dont la prévision est actuellement disposée surtout par la Loi 11.105/2005, du 24 mars 2005⁴.

4. Résultats: principes d'orientation de la sécurité alimentaire

Depuis 2006, l'accès à une alimentation appropriée est prévu par la loi, après avoir été érigé à la catégorie de droit fondamental garanti par la Constitution Fédérale à partir de la EC 64/2010, guidé par des principes de nature constitutionnelle ainsi que juridique.

Le principe remarqué parmi ceux-ci est le principe de la tutelle aux droits extra-patrimoniaux du consommateur (la vie, la santé, la sécurité, l'accès à une bonne alimentation et à l'éducation à la consommation). Ce rôle est également composé par d'autres principes constitutionnels qui incident, même si de façon indirecte, sur la question alimentaire. Ce sont les principes de la libre concurrence, de la protection du consommateur, de la protection de l'environnement et de la fonction sociale de la propriété.

Parmi les principes légaux, les principes les plus remarquables sont ceux de la précaution, de la transparence, de la traçabilité, de la responsabilité objective des fournisseurs de genres alimentaires et de la solidarité légale dans la responsabilité des fournisseurs de genres alimentaires.

5. Résultats: principe de la traçabilité

Le principe de la traçabilité correspond à une directive issue des principes de précaution et de transparence, qui peut être déterminé comme la possibilité d'identifier, facilement, l'origine, l'utilisation ou l'emplacement d'un genre alimentaire déterminé, d'une substance à être incorporée à

celui-ci ou, encore, d'aliments pour animaux destinés à la production de genres alimentaires destinés à la consommation humaine, par le biais de la surveillance des processus de production, de la transformation éventuelle et de la distribution tout au long de la chaîne alimentaire⁵.

Le *Codex Alimentarius* la définit comme étant “la capacité de suivre le déplacement d'un aliment tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution”⁶.

La traçabilité est, également, énoncé dans l'Art. 3º, n. 15, du Règlement (CE) 178/2002, qui détermine les principes et les normes générales de la législation alimentaire de l'Union Européenne:

L'expression 'traçabilité' est définie comme la capacité de détecter l'origine et de suivre la trace d'un genre alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de genres alimentaires ou d'une substance, destinés à être incorporés en genres alimentaires ou en aliments pour animaux ou ayant des probabilités de le devenir, tout au long de toutes les phases de production, de transformation et de distribution.

D'autres déclarations conceptuelles vont dans le même sens de celles que l'on retrouve dans la doctrine existante⁷.

Les mots employés pour exprimer l'idée de traçabilité en espagnol, en portugais et en français sont respectivement “*rastreabilidade*”, “*trazabilidade*” et “*traçabilidade*”. Il faut faire attention aux vocables qui, à l'exemple des équivalents en anglais (“*traceability*”), retrouvent son origine dans la combinaison du substantif habileté (*ability*) avec le verbe tracer (*trace*), ce qui correspond, alors, à une idée de regrouper des informations existantes dans la chaîne alimentaire. De façon curieuse, dans la langue italienne, deux mots différents sont employés pour traduire cette idée: le premier est “*tracciabilità*”, qui est la procédure destinée à surveiller les plusieurs passages parcourus par un produit final, de la production à la fabrication et distribution; l'autre est “*rintracciabilità*”, le parcours contraire d'un produit, de manière à l'identifier rapidement en cas d'alerte sanitaire, de façon à rendre possible son retrait immédiat du marché.

6. Résultats: obligation et facteur facultatif du système de traçabilité dans l'alimentation

L'application de la notion de traçabilité à la sécurité alimentaire traduit l'idée de permettre d'identifier facilement l'origine, l'utilisation et l'emplacement d'un genre alimentaire particulier, d'une substance à y être incorporée ou, encore, des aliments pour animaux destinés à la production

de genres alimentaires pour la consommation humaine, par le biais du suivi des processus de production, de transformation éventuelle et de distribution tout au long de la chaîne alimentaire.

L'utilisation de l'outil de traçabilité dans l'alimentation est devenue obligatoire dans un nombre croissant de pays, afin de permettre la reconstitution de l'origine, de l'emballage, du transport et du stockage de produits divers⁸.

Au Brésil, cette obligation dans l'emploi disséminé de la traçabilité est limitée, néanmoins, aux médicaments⁹, étant donné que dans le secteur de l'alimentation la législation limite son obligation à la production qui est tournée vers le marché extérieur et encore, si le pays importateur l'exige.

Les exigences de base pour la mise en œuvre de la traçabilité de produits alimentaires, tels que la documentation et les dossiers, sont, néanmoins, largement disciplinés dans l'Article 7.7 du "Règlement Technique sur les Conditions Sanitaires et d'Hygiène et de Bonnes Pratiques d'Élaboration pour Établissements qui élaborent/ industrialisent les Aliments", approuvé par l'Arrêté Ministériel 368/1997, du Ministère de l'Agriculture.

Bien que la législation brésilienne ne prévoie toujours pas l'obligation de fournir au consommateur un outil qui permette la traçabilité directe des aliments qu'il achète, en ce qui concerne les produits d'origine animale, il est possible néanmoins d'obtenir des informations au sujet de l'identité de l'établissement producteur dans le site électronique du Ministère de l'Agriculture, en saisissant le numéro du Service d'Inspection Fédéral (SIF), imprimé sur l'emballage, dans le champ d'application¹⁰.

7. Résultats: agents participants du processus de traçabilité

L'opération de l'outil de traçabilité se déroule avec la participation des acteurs suivants: a) les agents régulateurs; b) les agents facilitateurs; c) les agents de certification; d) le consommateur et; et e) la chaîne productive¹¹.

Les "agents régulateurs" correspondent aux agences nationales ou à des organisations non gouvernementales, en charge de mettre en place les lignes directrices pour la dissémination des questions de qualité de processus et de traçabilité dans un pays, afin d'établir les normes pour les différents objectifs du produit final. Au Brésil, l'Institut National de Métrologie, de Normalisation et de Qualité Industrielle (Inmetro), l'Agence de Surveillance Sanitaire (Anvisa) et le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement (Mapa)¹² sont des exemples d'agents régulateurs.

Les “Agents facilitateurs” sont, à leur tour, les acteurs chargés d’offrir des produits ou de fournir des services qui collaborent avec la traçabilité, ce qui facilite le lien des relations et la communication entre les autres parties concernées. Les entreprises comme la Paripassu¹³ et la Korth RFID Ltda¹⁴ sont des exemples “d’agents facilitateurs” de la traçabilité de la chaîne alimentaire.

À leur tour, les “agents de certification» sont les garants de l’idoneité de l’ensemble du processus, afin d’assurer que les producteurs et les autres agents de la chaîne de production ont répondu aux exigences et aux directives établies par les agents régulateurs, ont suivi leurs pratiques de production par le biais du système de la traçabilité et fonctionnent selon des critères pré-établis. Au Brésil, l’*IBD Certificações*¹⁵ est un exemple d’agent de certification.

Enfin, le “Consommateur” correspond au destinataire final et le plus grand bénéficiaire du processus de traçabilité, duquel il participe de manière active et passive.

Du point de vue passif, la contribution du consommateur à l’augmentation de la sécurité alimentaire se passe de façon indirecte, à travers de l’information concernant l’origine du produit à acheter, son processus de production, ainsi que son parcours.

Du point de vue actif, il appartient au consommateur d’interagir avec le système par le biais de plaintes et demandes de ses droits, faites à la fois directement aux entreprises fournisseurs, comme dans les organismes d’administration qui agissent pour la protection des consommateurs, mais, aussi, face au Pouvoir Judiciaire.

Il est à noter, toutefois, que la dynamique des relations existantes entre les acteurs qui agissent dans la chaîne productive laisse peu de place sur le marché pour les aliments qui n’ont pas de traçabilité, une fois que la subsistance des situations de risque ou préjudiciables à la santé du consommateur n’est pas intéressante pour les producteurs, pour ceux qui consolident ou les processeurs, pour les distributeurs ou pour le marché, et encore moins pour le consommateur.

8. Résultats: classification de la traçabilité

Parmi les plusieurs classifications de traçabilité pertinentes dans l’alimentation, les plus remarquables sont celles qui se trouvent au-dessus de la chaîne de production, répandues par l’information, dans la dynamique de l’information et dans la validation de l’information¹⁶.

En ce qui concerne le “degré de recouvrement de la chaîne de production”, la traçabilité pourra être: a) de base ou interne; b) simple; c) complète.

La traçabilité “de base” ou “interne” est celle qui est diffusée dans les informations qui figurent sur l’étiquette du produit et qui ne nécessite pas la participation d’autres acteurs de la chaîne alimentaire en plus du producteur ou du fabricant¹⁷.

La “traçabilité simple” inclue les données sur l’étiquette du produit qui permettent au consommateur de prendre connaissance de son origine¹⁸.

À son tour, la “traçabilité complète” permet le suivi de tout le parcours du produit, pas à pas, face à l’enregistrement de chacune des entités de la chaîne par laquelle l’aliment soit passé. C’est le système le plus indiqué pour identifier les problèmes de qualité et pour garantir l’origine des produits, mais il exige la participation de tous les intégrants de la chaîne de valeur du produit¹⁹.

En ce qui concerne le paramètre de la “visibilité de l’information”, la traçabilité peut être: a) fermé; b) mi-ouverte; c) ouverte.

La “traçabilité fermé”, à faible coût, suppose que la plupart des informations ne soient pas disponibles au public, étant accessibles seulement aux sociétés qui produisent l’aliment. Sa réputation n’est pas fiable, vu le manque de transparence.

Par la “traçabilité mi-ouverte”, des informations non détaillées sont mises à disposition du consommateur, comme celles correspondantes au producteur ou au distributeur, étant exclus d’autres informations pertinentes, telles que celles concernant le processus de production, les entrées ou les éventuelles analyses effectuées.

Le système “ouvert”, enfin, prévoit des informations détaillées du processus productif, tant aux acheteurs comme aux contrôleurs de qualité et aux entités de surveillance en sécurité alimentaire²⁰.

Concernant le «dynamisme de l’information», la traçabilité est classée, encore, selon: a) «statique», dans laquelle les informations sont actualisées uniquement de façon périodique; b) «dynamique», dans laquelle les informations sont mises à jour quotidiennement.

En ce qui concerne, enfin, le critère de la “validation de l’information”, la traçabilité peut être classifiée comme étant: a) uniquement informative; b) validée ou auditée; c) certifiée.

Selon la traçabilité «uniquement informative», les données sont simplement mises à la disposition par des agents qui font partie du processus

La “traçabilité fermé”, à faible coût, suppose que la plupart des informations ne soient pas disponibles au public

de production et de distribution de l'aliment. En ce qui concerne la traçabilité «validée» ou «auditée», les informations fournies par le producteur et par le distributeur sont confirmées par un prestataire de services de traçabilité. Son coût est relativement bas et transmet une fiabilité plus grande quant aux informations obtenues. Cependant, une confiance plus élevée est obtenue uniquement avec la traçabilité “avec certification”, dans laquelle la validation des informations au sujet du produit est effectuée par un organisme de certification accrédité dans les organismes de réglementation.

9. Résultats: directives qui incident sur la traçabilité de produits, selon le codex alimentarius

Les lignes directives à être appliquées à la traçabilité de produits comme l'outil d'un système d'inspection alimentaire sont disposées sur le dispositif normatif CAC/GL 60-2006, édité par la FAO, dont les points principaux sont:

a) La procédure de traçabilité doit être pratique, techniquement faisable et économiquement viable (Section 3, n. 17), afin d'éviter l'imposition de restrictions inutiles qui pourraient être un obstacle au commerce (Section 3, n. 16).

b) L'emploi de l'outil se justifie uniquement dans la mesure et dans le contexte de l'inspection d'aliments et du respectif système de certification (Section 3, n. 10), ce qui oblige l'autorité compétente à considérer son existence, selon le critère du “cas à cas” (Section 3, n. 19), après évaluer les risques concernés pour la sécurité alimentaire et les pratiques potentielles d'abus face au marché consommateur (Section 3, n. 18).

c) Un pays importateur de produits alimentaires doit toujours envisager qu'un système de certification dépourvu d'outil de traçabilité peut éventuellement fournir le même niveau de protection qu'un autre qui l'utilise (Section 3, n. 5), n'ayant pas entendu parler en obligation pour le pays exportateur quant à utiliser les mêmes outils de traçabilité que ceux existants dans le marché cible. (Section 3, n. 6).

d) Si un pays importateur présente des normes pour des objectifs et des résultats qui ne peuvent pas être respectés par un pays exportateur, le premier peut envisager la possibilité de fournir une assistance à ce dernier, en particulier si il s'agit d'un pays en développement, afin que la norme puisse être respectée. Étant donné qu'il s'agit d'une offre d'aide, l'assistance peut

avoir des délais plus longs pour sa mise en œuvre, des schémas flexibles, ainsi qu'une assistance de nature technique (Section 3, n. 15) étant donné que la mise en œuvre du système de contrôle doit correspondre à sa capacité (Section 3, n. 14).

e) Les procédures adoptées pour suivre la trajectoire du produit doivent être en mesure de promouvoir des actions efficaces et efficientes, éventuellement nécessaires, concernant l'inspection d'aliments et le système de certification (Section 3, n. 7).

f) L'instrument est, en soi, insuffisant pour garantir la sécurité alimentaire, à moins qu'il soit lié à des mesures appropriées ou exigées par l'inspection citée et par le système de certification en question (Section 3, n. 8). Les informations obtenues doivent être, par exemple, repassées aux fournisseurs ou aux consommateurs potentiellement impliqués dans la circulation du produit alimentaire, de façon à rendre possible leur *recall* ou le retrait du marché, qui est nécessaire dans des cas spécifiques, tels que la contamination des sols, des eaux ou des matières premières.

g) Son application, qui peut se produire à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution (Section 3, n. 11), a pour but non seulement de rendre possible la connaissance de l'origine de l'aliment, mais aussi de sa destination (Section 3, n. 12).

h) La traçabilité comprend les animaux producteurs d'aliments, les aliments pour animaux, les engrais, les pesticides, les médicaments vétérinaires ou toute contribution d'origine végétale ou animale qui contient des risques pour la santé humaine.

i) Le système contribue à protéger les consommateurs contre les pratiques abusives de *marketing* et facilite le commerce basé sur la description précise du produit (Section 3, n. 9). L'offre de produits de traçabilité sur le marché renforce le sentiment de confiance existant, non seulement quant à l'authenticité des biens commercialisés, mais en ce qui concerne l'exactitude des informations qu'ils fournissent²¹.

j) Aussi bien l'instrument de traçabilité, comme les objectifs, les buts et les procédures respectives au sein de l'inspection des aliments et du système de certification doivent être adoptés de façon transparente, en obligeant les autorités du pays qui exporte de maintenir leurs données respectives disponibles (Section 3, n. 13), dans le cas où ils seraient demandés.

Un processus de traçabilité efficace doit être composé par les éléments suivants: a) l'existence de normes de référence de la qualité à protéger ou à garantir; b) mise en place de procédures autorisées, interdites, tolérées et

obligatoires; c) rapport des composants autorisés et interdits; d) périodes de carence ou périodes de transition établies dans les cas prévus par les normes; e) l'exigence concernant les producteurs pour qu'ils aient les contre-rendus d'achat, de vente, en bref de tout ce qui permette aux inspecteurs de prouver l'obéissance aux normes de la part de l'opérateur (le titulaire du processus); f) la réalisation de visites périodiques standard aux établissements commerciaux.

10. Résultats: la traçabilité et la pratique du recall dans l'alimentation

La traçabilité permet également l'imposition d'un programme de "recall" d'aliments, dans l'hypothèse qu'il soit constaté l'existence d'un préjudice concret ou même potentiel au consommateur. Son premier but est la protection et la préservation de la vie, de la santé, de l'intégrité et de la sécurité des consommateurs. En deuxième plan, il permettrait la réduction des dommages de matériels et morales prise en charge par celui-ci.

Au Brésil, l'Art. 10 du CDC interdit au fournisseur d'introduire sur le marché, de façon intentionnelle ou coupable, un aliment qui contienne un haut degré de nocivité ou de danger pour la santé ou la sécurité du consommateur.

En l'occurrence, toutefois, du fournisseur apprendre l'existence d'un tel danger qu'après l'introduction de l'aliment sur le marché, il aura l'obligation de signaler le fait immédiatement aux autorités compétentes, ainsi que d'alerter les consommateurs, à l'aide d'annonces publicitaires, qu'il prendra en charge, dans la presse, à la radio et à la télévision. La même obligation retombe, également, à l'Union, aux États, au District fédéral et aux municipalités (art. 10, § 1º, du CDC).

La prévision est de même dans le sens de la dissémination de publicité qui est obligatoire, en ce qui concerne l'avertissement à la population, à chaque fois qu'il est prouvé la commercialisation de produits impropres à la consommation, soumis à la surveillance sanitaire, selon l'Art. 41-B de la Loi 9.782/1999.

Le "programme du retrait d'aliments" a été discipliné au Brésil par la Résolution-RDC Anvisa 275/02, qui l'énonce (item 2.7) comme étant l'ensemble de procédures qui permet le retrait efficace et une destination finale appropriée de lot d'aliments destiné à la commercialisation avec suspicion ou constatation de causer un dommage à la santé.

Le programme de retrait de produits doit être documenté sous la forme de procédures opérationnelles, mettant en place les situations d'adoption du programme, les procédures à être suivies pour un retrait rapide et efficace du produit, la forme de ségrégation des produits collectés et sa destination finale, ainsi que les responsables pour l'activité (item 4.2.8 de la Résolution-RDC Anvisa 275/02)²².

La pratique du *recall* est devenue de plus en plus fréquente et plus efficace dans le secteur alimentaire.

En 1999, des lacunes dans la traçabilité ont causé des retards de réponse de l'unité belge de la société Coca-Cola, lorsque la contamination de la dioxine fut constatée dans des bouteilles et des canettes du produit. Marquée par un manque de confiance et exhaustivité des informations, le *recall* de 2,5 millions de bouteilles et de canettes a généré des pertes de plus de 6 milliards de dollars d'impact sur la capitalisation du marché.

La pratique du
recall est
devenue de plus
en plus fréquente
et plus efficace
dans le secteur
alimentaire

En 2005, un nouveau *recall* a été déterminée dans quatre pays européens, après la confirmation de plusieurs lots du produit "Lait Nestlé pour les bébés" contaminés avec l'encre de l'emballage (ITX). La procédure de retrait du marché de plus de 30 millions de litres du produit a entraîné une perte de 2,5 millions d'Euros. En outre, l'incident a suscité une usure profonde entre Nestlé et Tetra-Pak, sans oublier l'énorme perte de crédibilité.

En 2007, la société PepsiCo du Brésil Ltda. a publié dans les journaux de circulation massive et dans les émissions de radio et de télévision nationales qu'elle retirerait les produits de la ligne «Toddyinho avec T-Nutre» au Brésil. L'ajout de calcium et de zinc dans la formule aurait changé la saveur des boissons et aurait également empêché sa stérilisation complète²³, «dans un petit nombre de cas»,

En 2009, une contamination grave aurait causé la mort de 22 personnes au Canada, ce qui a contraint la compagnie Maple Leaf Foods, le plus grand processeur d'aliments de ce pays, à démarrer le processus de *recall* de 22 produits préparés à partir de viande, avec un soupçon de contamination par la bactérie listéria. Dans la même année, l'intoxication alimentaire produite par le beurre d'arachide contaminé par Salmonelle, distribué par la compagnie Peanut Corporation d'Amérique (PCA), a conduit au plus expressif *recall*

d'aliment de l'histoire américaine, avec le retrait de plus de 400 marques de gâteaux, glaçages, céréales et produits de boulangerie du marché contenant des arachides.

En 2010, ce fut au tour de Procter Gamble (P&G) de recueillir des lots de la pomme de terre “Pringles” aux Etats-Unis, vue une possible contamination par Salmonella.

En octobre 2011, un nouvel incident au Brésil impliquant la boisson de lait “Toddyinho” a généré un autre *recall* de la part de PepsiCo. Après les plaintes des consommateurs qui sentaient des brûlures après l'ingestion du produit, la société a entrepris rapidement une enquête qui a révélé qu'un des lots, par processus échoué de mise en pot, avait été produit avec du détergent au lieu de chocolat. Des analyses élaborées de Surveillance de la Santé du Rio Grande do Sul ont constaté que le liquide contenu dans l'emballage de ce lot, qui a été partiellement distribué dans les villes de cet État, présentait un pH 13,3²⁴, indice de pH très proches de ceux trouvés dans des substances telles que l'eau de Javel ou la soude caustique.

En avril 2013, la situation s'est répétée, maintenant avec l'identification rapide et le retrait d'un lot spécifique (AGB²⁵) du jus de soja à la pomme de la marque Ades (Unilever-Brésil) qui, par une erreur dans sa production, contenait de la soude caustique, et, par conséquent, se trouvait en non conformité à la Loi sanitaire et offrait un risque à la santé.

L'utilisation de l'outil de traçabilité s'est répandue; les insuffisances et les limites, néanmoins, persistent toujours, comme il fut constaté dans le cas de la contamination des aliments par *Escherichia coli* en Allemagne et en France en 2011, dans lequel les autorités, en plus de s'être précipité à diffuser faussement que l'épidémie pourrait être causée par des concombres biologiques importés d'Espagne, elles ont fini par avouer que, probablement, ils ne seraient pas en mesure d'identifier de façon catégorique la vraie source du problème.

Avant de déterminer le *recall*, les entités officielles doivent, en effet, se préserver, de façon à éviter la propagation de la terreur chez les consommateurs, ainsi que les dommages déraisonnables qui retombent sur le secteur productif.

Un autre fait qui a eu lieu au Brésil en 1999, démontre également l'action de *recall* effectuée, sans adoption de précautions minimales, lorsqu'un site électronique appartenant au Secrétariat de Surveillance sanitaire (actuellement l'Agence Nationale de Surveillance Sanitaire) et qui n'était pas à jour, a été pris pour base d'information, retransmise lors d'un programme journalistique, diffusé en chaîne publique, en août de la même année.

La page en question, accessible aux internautes quatre mois plus tôt, diffusait un “alerte à la population”, dans lequel les consommateurs, compte tenu de la nécessité d’adoption urgente de mesures de contrôle sanitaire, fut orienté à éliminer quatre marques de palmiers d’origine étrangère. Il se trouve que, lorsque le programme fut affiché, une des sociétés en question (Lapap) avait déjà obtenu la libération de son produit, en juin 1999, par le Secrétariat de Surveillance Sanitaire lui même, après l’avoir soumis à des examens stricts qui ont démontré l’absence de risque alimentaire pour la consommation.

Bien que l’intention de l’organe gouvernemental fut la meilleure possible, il est tout de même discutable – et dans une certaine mesure irresponsable – le fait de ne pas avoir procédé à la nécessaire mise à jour de la page, probablement par des raisons bureaucratiques. Son contenu naturellement a entraîné des dommages irréparables aux sociétés productrices qui, à ce moment, ne faisaient plus partie de la liste diffusée par l’alerte. Mais le fait qu’une grande chaîne de télévision n’ait pas vérifié les informations fournies sur le site est également discutable, vu que celui-ci informait la date de sa dernière mise à jour. Après plusieurs mois de cette mise à jour, la chaîne de télévision n’aurait pas dû supposer que l’“alerte” de la Surveillance Sanitaire était toujours valable.

La situation a pris des proportions encore plus importantes lorsque la chaîne de télévision s’est refusée à se rétracter face au public. Elle comprenait qu’elle avait été induite à l’erreur, malgré les fausses informations. Même après la décision judiciaire de notre culture, en temps que magistrat du 1^o Tribunal Pénal du Forum Régional de Santo Amaro dans la capitale de São Paulo, a déterminé la rectification de l’information. La chaîne de télévision, certainement inquiète par des éventuelles indemnisations, a tenté de réunir toutes les ressources possibles, jusqu’à ce que la question a été jugée avec facultés affaiblies en Cour supérieure de justice²⁶ de la prescription de réclamer reconnaissance punitive.

De manière étonnante, même n’étant plus publiée par l’Agence de Surveillance Nationale Sanitaire, l’information erronée est toujours disponible, plus de dix ans après les faits, dans la page du “*site*” du Inmetro (Institut National de Métrologie, Qualité et Technologie), autorité fédérale, en liaison avec le Ministère du Développement, Industrie et Commerce Extérieur²⁷.

Avant de déterminer le *recall*, les entités officielles doivent, en effet, se préserver, de façon à éviter la propagation de la terreur chez les consommateurs

11. Résultats: traçabilité et technologie de l'information

La notion de traçabilité est actuellement liée à l'idée de l'emploi de technologies de l'information (TI), une fois que l'acquisition, le stockage et l'accès à toutes les informations concernant un produit alimentaire spécifique sont, il y a déjà quelques années, dirigées et gérées par l'utilisation de programmes de gestion informatisée, configurables pour utilisation dans les plus divers périphériques, tels que les PDAs ou les bornes optiques.

Le contrôle total des informations sur les produits alimentaires est possible par accès à une base de données, où l'on retrouve le module de lots et les dates de validité d'expiration des aliments, avec une gestion détaillée et rigoureuse, grâce à l'adoption de solutions de logistique les plus avancées, parmi lesquelles la communication en ligne entre les secteurs impliqués, applicable aux processus de réception, de stockage, de production et d'expédition

Le code à barres est le mécanisme le plus utilisé pour représenter des numéros qui servent à identifier le produit, des unités logistiques, des lieux, des immobilisations et des emballages consignés, des documents, ainsi que des conteneurs, des frets et des services. Son utilisation facilite la saisie de données par le biais de lecteurs (scanners) et permet l'automatisation des processus, le contrôle plus efficace sur les opérations et l'obtention de résultats plus fiables et efficaces.

Le code à barres peut être déclaré comme une représentation graphique de données qui permet une capture rapidement, de la vitesse dans les transactions, une précision dans les informations et la mise à jour en temps réel, ce qui implique un plus grand contrôle, une réduction des erreurs, une gestion à distance, de la vitesse pour les réponses de commandes et de clients, en plus de la réduction des coûts²⁸.

Les premières études sur le sujet remontent à 1948, mais une utilisation efficace des codes à barres dans le processus d'automatisation des entreprises a vraiment pris force effectivement en 1973, quand la NAFC (The National Association of Food Chains) a recommandé que l'UPC (*Universal Product Code*) fut adopté comme standard, ce qui se produirait effectivement sur les marchés américains et canadiens. En 1976, les pays de membres du Marché Commun Européen ont adopté un code de format similaire appelé code EAN (*European Article Number*), dont les scanners pouvaient faire la lecture des deux modèles. Cette fonctionnalité a été intégrée, depuis 2005, également aux lecteurs américains et canadiens, présents dans les lieux de vente.

Au Brésil, le système de code à barres est normalisé et géré par GS1-Brésil, qui a établi différents modèles de codes à barres, linéaires ou deux dimensions, chacun visant à un type d'application différente.

La plupart des modèles suit le système linéaire. Parmi eux, les plus communs sont le "EAN/UPC", spécifiquement développé pour identifier les produits qui seront commercialisés au détail par la lecture dans le lieu de vente et le «GS1 DataBar»²⁹.

Enfin, le code "GS1 DataMatrix" emploie un code de caractère bidimensionnel ce qui exige un lecteur spécial. Il est prévu pour des applications spéciales, car il permet d'encoder des informations dans des espaces plus petits que les codes linéaires, de façon à rajouter des informations supplémentaires comme le code du produit, le lot et la durée de validité³⁰.

12. Résultats: traçabilité de produits d'horticulture

Les «directives de traçabilité pour les produits d'horticulture» (directives RPH)³¹, dont l'adoption est volontaire, ont été incorporées par l'Association Brésilienne de l'Automatisation (GS1-Brésil) afin de fournir une méthode commune de contrôle de produits d'horticulture à être repérés par le biais d'un système de code à barres accepté au niveau international, le système GS1, afin de déterminer l'origine des fruits, des légumes et des légumes frais.

La traçabilité de produits d'horticulture exige l'identification de tous les endroits d'origine, ainsi que les lieux d'emballage et de stockage. Ces données doivent inclure, sans s'y limiter, les champs de plantation, les producteurs, les responsables pour l'emballage, les transporteurs et également les grossistes et les détaillants.

L'efficacité de la gestion est assurée par le flux correct de marchandises et d'informations entre les partenaires par l'intermédiaire de messages EDI³² qui permet l'identification des parties qui participent à l'opération commerciale, tels que l'acheteur et le fournisseur, ainsi que les points de départ et de livraison³³.

Pour une traçabilité efficace, il est nécessaire que l'identification des produits horticoles soit présente dans toutes ses configurations d'emballage, tant pour le transport que pour le stockage et à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. Cette identification comprend l'indication complète de toutes les données relatives à l'identification du produit – comme le titre, le lot, la date d'expiration, la quantité et le poids – dans les étiquettes

appliquées dans les unités commerciales et logistiques, qui doivent contenir les numéros d'identification respectifs, aussi bien dans un format lisible par l'homme comme dans le code à barres.

Fischer, le plus grand producteur de pommes au Brésil, responsable pour 22,5% de la production de Santa Catarina et 11,3% de la production nationale est un exemple d'initiative de traçabilité réalisée directement par le producteur agricole. Il est prévu que, dès la récolte, chaque lot de pommes recevra une étiquette d'identification avec code à barres, contenant des informations sur le verger, le profil de qualité, la date et l'équipe de récolte, sur le potentiel de stockage et sur l'entreposage au froid de destination. Les informations concernant l'enregistrement de la fertilisation et des traitements effectués, les caractéristiques physiques et chimiques et la qualité au moment de la réception, de l'inventaire et de stockage, à leur tour, sont mises à disposition pour consultation *online*³⁴.

13. Résultats: traçabilité et le Sisbov (système brésilien d'identification et certification d'origine bovine et de buffles)

Dans le cadre de la traçabilité appliquée au système agroalimentaire, il faut mentionner l'instruction normative 17/2006, du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et Approvisionnement, qui a donné une nouvelle structure opérationnelle au Service de Traçabilité de la Chaîne de Production de Bovins et de Buffles, le Sisbov, créé dans le but d'enregistrer et identifier le troupeau de ces espèces sur le territoire national, afin que la trace de l'animal, depuis sa naissance jusqu'à l'abattage, en fournissant des rapports pour soutenir la prise de décision en ce qui concerne la qualité du cheptel national et importé³⁵.

L'adhésion au système Sisbov est, par règle, bénévole, devenant obligatoire uniquement dans le cas de la commercialisation de viande aux marchés exigeant la traçabilité. Il y a des situations, cependant, où la pertinence de la certification Sisbov n'est pas suffisante pour assurer l'exportation. Concernant le marché européen, il est nécessaire que la propriété rurale qui adhère au Sisbov intègre encore la liste dénommée Traces (*Trade Control and Expert System*), qui est un réseau créé par l'Union Européenne pour la santé animale³⁶.

Par les règles de Sisbov, chaque producteur devra, dans la mesure où ils remplissent les conditions prévues par le système, recevoir un document

délivré par l'organisme de certification accrédité par le Ministère de l'Agriculture, prouvant que sa société agraire, antérieurement approuvée par le système, satisfait aux normes de traçabilité.

Pour qu'un animal soit accepté dans un établissement rural approuvé auprès du Sisbov, il doit nécessairement être originaire d'un autre établissement rural parrainé également par le système et l'admission dépendra encore d'une autorisation émise par l'entité de certification³⁷.

L'Instruction normative 17/2006 apporte la notion d'Établissement Rural Agréé par le Sisbov, qui doit remplir les conditions énumérées: a) Inscription du producteur; b) Inscription de la propriété; c) Protocole de base de production; d) terme d'adhésion au Sisbov; e) Enregistrement des intrants utilisés dans la propriété; f) Identification individuelle de 100% des bovins et les buffles dans la propriété; g) Contrôle d'admission des animaux; h) Surveillance d'un seul certificateur accrédité par le Mapa et; i) Des inspections périodiques par le certificateur³⁸.

Le développement, le déploiement et la mise en œuvre du Sisbov dépendent des actions de tous les acteurs participant à la chaîne de production de la viande: agriculteurs, certificateurs, fabricant d'éléments d'identification, des réfrigérateurs et des Bureaux Locaux d'Attention vétérinaire et le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement (Mapa).

Pour l'identification des animaux, il est employé un système unique de 15 chiffres de numéros appartenant au Sisbov, pouvant le producteur choisir entre³⁹: a) une boucle d'oreille et un *botton* standard; b) une boucle d'oreille ou un *botton* standard et un dispositif électronique; c) une boucle d'oreille standard sur une oreille et un tatouage sur l'autre; d) une boucle d'oreille standard et le numéro de gestion du Sisbov marqué à feu; e) un seul appareil avec une identification visuelle et électronique; f) uniquement une boucle d'oreille standard⁴⁰.

Le groupe JBS, la plus grande société brésilienne dans le traitement de protéine animale au monde, a introduit un système innovateur de traçabilité de produits provenant de l'élevage durable. Après large diffusion de la politique qui veut que la chaîne de viande de bœuf doive être durable et que le produit offert aux consommateurs doit être de qualité, JBS n'acquiert que des animaux d'origine garantie, dont les fournisseurs non seulement n'apparaissent pas dans les listes de praticiens de la déforestation, mais aussi qu'ils n'emploient pas du travail esclave, ni agissent dans les zones indigènes ou dans des zones protégées⁴¹.

La transparence de l'origine des produits est garantie par un système de consultation à la traçabilité de JBS, afin que le consommateur ait accès à la liste des propriétés qui concernent l'origine des animaux d'origine du produit final. Pour connaître l'origine des viandes achetées, les consommateurs n'ont qu'à accéder au site électronique de la société et entrer le numéro du Service d'Inspection Fédéral (SIF), suivi de la date de fabrication sur le formulaire de traçabilité.

14. Résultats: traçabilité d'aliments modifiés génétiquement

Malheureusement, au Brésil, la traçabilité des aliments génétiquement modifiés n'est pas exprimé par la Loi. La question est abordée uniquement de façon indirecte et superficielle par le Décret 4 680/2003 qui tout en réglementant le droit du consommateur à l'information, prévu au CDC (Loi 8078/1990), détermine l'étiquetage précis de ces produits.

La prévision, certainement digne de compliments, va dans le sens de, dans l'hypothèse que ces produits démontrent la présence d'organisme transgénique qui intègre l'aliment dans un pourcentage supérieur à 1% (un) pour cent de son total, tantôt commercialisés déjà emballés, comme vendus en vrac ou encore *in natura*, le fournisseur aura l'obligation d'informer telle situation dans l'étiquette de son emballage respectif ou récipient dans lequel ils se trouvent, tantôt par écrit comme également par apposition du symbole spécialement défini par le Ministère de la Justice pour indiquer la transgénèse de l'aliment. En ce qui concerne l'Art. 2º et § 1º l'information devra obligatoirement employer une des expressions suivantes, selon le cas: “(nom du produit) transgène”, “contient (nom de l'ingrédient ou ingrédients) transgène(s)” ou “produit à partir de (nom du produit) transgène”.

La mention devra également apparaître dans le document fiscal, exactement pour permettre que cette information accompagne le produit ou l'ingrédient dans toutes les étapes de la chaîne productive (Art. 2º, § 3º).

La matière au Brésil manque encore, cependant, de discipline normative plus élaborée. D'ailleurs les secteurs productifs et exportateurs brésiliens ont commencé à s'inquiéter avec l'introduction des exigences de la part des plus grands importateurs de produits brésiliens, tels que l'Union Européenne et la Chine, se référant non seulement à la possibilité d'identification, comme à la traçabilité de produits dont le code génétique a été manipulé.

Les services destinés à la certification de la production de l'OGM se sont répandus et peuvent se produire tantôt “sans traçabilité”, tantôt “avec traçabilité”⁴².

À la différence du Brésil, l'Union européenne fournit de façon détaillée la traçabilité OGM dans le Règlement (CE) 1.830/2003⁴³, instituant un système strict, en mesure de garantir le suivi des produits tout au long de la chaîne alimentaire, afin de permettre l'identification de la possible utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans sa composition, depuis son origine, au moment de l'ensemencement du champ, jusqu'au moment de la consommation par le consommateur⁴⁴.

Il existe une attention au suivi qui constitue un outil important pour faciliter l'application du principe de précaution, dans la mesure qu'elle permet la bonne gestion des risques, grâce à une localisation rapide et le retrait du marché de produits alimentaires, dont l'ingestion peut éventuellement avoir conduit à des effets nocifs à la santé humaine ou animale.

En ce qui concerne l'étiquetage des produits contenant des OGM, le règlement (CE) 1.830/2003 cité stipule que les exploitants doivent s'assurer de la mention de cette caractéristique selon l'emploi des mots suivants: «Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés» ou «Ce produit contient [nom de(s) l'organisme (s)] génétiquement modifiés». Cette indication devra: a) figurer sur l'étiquette, dans le cas des produits déjà emballés, contenant ou constitués par OGM (Art. 4^o, n. 6, *a*); b) figurer à l'exposant, ou connecté à l'exposant du produit, dans le cas des produits offerts au consommateur final ne soient pas préemballés (art. 4^o, no 6, *b*). En ce qui concerne, cependant, les produits destinés à la transformation directe, l'exigence d'un étiquetage et d'un emballage spécifiques ne seront pas applicables en cas de traces d'OGM identifiés être accidentels ou techniquement inévitables détectés et dans une proportion n'excédant pas 0,9%⁴⁵.

15. Conclusion: Propositions de renouvellement législatif

Au Brésil, les progrès réalisés dans le domaine de la sécurité alimentaire ont été indéniables, particulièrement les efforts déployés par les autorités dans la lutte contre la faim, afin d'assurer l'accès effectif à l'alimentation, avec une mention spéciale au «Programme Faim Zéro». Les situations de non-conformité à la protection, non seulement du consommateur, mais également de l'environnement, cependant, continuent à se multiplier, ce qui conduit à

la conclusion que l'affaire a encore besoin d'une discipline plus appropriée, avec un accent particulier sur la nécessité de réviser la législation sanitaire, qui établirait des critères plus stricts de contrôle et de sanctions plus sévères dans le contexte de la santé publique. Parmi ces changements, nous suggérons: a) l'augmentation graduelle de la gamme de produits alimentaires, soumis à une traçabilité obligatoire, avec inclusion immédiate des aliments contenant des OGM; b) que le système de traçabilité mentionné s'approche d'un modèle dynamique, marqué par la mise à jour rapide et effective des données, dans le but de diminuer les erreurs, dus au manque d'informations mais aussi par des informations erronées.

La traçabilité intéresse non seulement le consommateur, mais également la société, puisqu'elle permet le contrôle total sur toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de façon à fournir les outils fondamentaux pour l'analyse et la gestion des risques, ce qui permet l'augmentation de l'efficacité et, par conséquent, de la productivité.

Il existe une attention spéciale sur un outil de prévention de fraudes, en particulier dans les cas où les tests de laboratoire ont peu de valeur en ce qui concerne l'attestation de l'authenticité d'une information déterminée, telle que la déclaration que certains produits sont d'origine biologique.

Le système fournit, également, une aide précieuse dans le contrôle des zoonoses, telles que la tuberculose, la fièvre aphteuse et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), entre autres, car elle permet l'identification rapide des sources de la maladie et des troupeaux à risque.

La procédure de traçabilité permet une détection rapide non seulement des maladies qui peuvent être transmises aux humains par les aliments, mais aussi celles dont la présence, même sans présenter un danger à la santé humaine, révèlent une perte de la qualité de la matière première.

Il faut considérer que l'adoption d'un système efficace permet d'identifier rapidement non seulement l'existence du problème de sécurité, mais son origine, de sorte que toute mesure restrictive pourra, plutôt que d'impliquer l'ensemble du groupe qui travaille avec un produit alimentaire, limiter seulement à une certaine région, à l'endroit précis où les produits sont emballés, à un groupe de producteurs, à un seul producteur ou, encore, à une plantation particulière.

La réduction du spectre possible d'un problème survenu certainement améliorera la protection nécessaire aux consommateurs, ayant aussi pour effet de réduire l'impact négatif aux fournisseurs qui intègrent la chaîne et qui n'en furent pas responsables.

Notas

¹ GRASSI NETO, Roberto. *Segurança alimentar: da produção agrária à proteção ao consumidor*. São Paulo: Saraiva, 2013, p. 410.

² BRÉSIL. *Loi 11.346/2006, du 15 septembre 2006*. Disponible sur: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Accès le: 08 juillet 2013.

³ BRÉSIL. *Loi 9.782/1999, du 26 janvier 1999*. Disponible sur: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm>. Accès le: 08 juin 2013.

⁴ BRÉSIL. *Loi 11.105/2005, du 24 mars 2005*. Disponible sur: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11105.htm>. Accès le: 08 juillet 2013.

⁵ GRASSI NETO, Roberto. *Segurança alimentar: da produção agrária à proteção ao consumidor*. São Paulo: Saraiva, 2013, p. 204.

⁶ CAC/GL 60-2006, Section 2: “*Traceability/product tracing: the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution*”.

⁷ Gloria Doménech remarque que la traçabilité est une possibilité de “trouver et suivre le sentier à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution d’un aliment, d’un aliment pour animaux, un animal qui est destiné à la production d’aliments ou d’une substance destinée à être incorporée dans l’alimentation humaine ou animale ou susceptibles de l’être” (DOMÉNECH, Gloria. *La comercialización de los alimentos que contengan organismos modificados genéticamente (OMG) y su regulación en la Unión Europea*. In: GARCÍA, Ana Carretero - org. *Agricultura Transgénica y Calidad Alimentaria*. Colección Estudios v. 133, Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2011, p. 348). Amat Llobart, à son tour, définit la traçabilité comme une vraie exigence normative pour le contrôle continu des OGM incorporés aux produits ou substances objet de commercialisation, non seulement afin d’assurer sa qualité maximum, en découvrant à tout moment sa présence, comme pour faciliter le suivi après-commercialisation (AMAT LLOMBART, Pablo. *Derecho de la Biotecnología y los Transgénicos*. Valencia: Editorial Tirant Lo Blanch, 2008, p. 141).

⁸ L’Union Européenne, par exemple, assure la traçabilité et l’étiquetage des organismes modifiés génétiquement (OGM), ainsi que des produits à partir de ceux-ci, tout au long de la chaîne alimentaire.

⁹ Le suivi de la production et de la consommation de drogues est obligatoire, conformément à la Loi 11.903/2009, devant se produire par le biais de technologie de capture, de stockage et de transmission électronique de données, basé sur l’utilisation de codes à barres (résolution – RDC 259/2009, Anvisa). Cependant, la mise en oeuvre d’un Système National de Contrôle de Médicaments”, essentiel pour lutter contre des contrefaçons, avait une résistance énorme, surtout en ce qui concerne l’adoption du code à deux dimensions imprimé directement sur l’emballage ou sur un label spécialement préparé pour cette finalité par la Casa da Moeda, qui a finalement été déterminé dans l’Art. 4.º de la Résolution – RDC 259/2009, de l’Anvisa.

¹⁰ Bien qu’il ne permette pas d’obtenir des informations, le système permet de déterminer la légitimité des données d’enregistrement du réfrigérateur, telles que l’adresse, les contacts possibles et les secteurs d’intervention, en les comparant avec les informations contenues dans le produit. La base

de données de service est le “Système de Gestion d’Informations du Service d’Inspection Fédérale (SIGSIF)”, alimenté par le Département d’Inspection de Produits d’Origine Animale (Dipoa) et du Secrétariat de Défense d’Agro-élevage (SDA).

¹¹ ECKSCHMIDT, Thomas; BUSO, Giampaolo; DONADEL, André et al. *O Livro Verde de Rastreamento: conceitos e desafios*. São Paulo: Livraria Varela, 2009. p. 26-30.

¹² Dans le contexte européen, un exemple significatif est retrouvé dans l’Eurepgap, association privée et sans finalités de lucres qui, en septembre 2007, a eu sa dénomination modifiée par la Globalgap.

¹³ La PariPassu est une société tournée vers le développement d’application spécialisée qui répondent aux besoins de base de la chaîne alimentaire et autres sociétés du secteur agrobusiness.

¹⁴ A Korth RFID Ltda. (sous la marque commerciale “AnimallTAG”) travaille dans la production d’appareils destinés à l’identification électronique d’animaux et a un partenariat stratégique avec la Société Brésilienne de Recherche d’Agro-Élevage, Embrapa.

¹⁵ Afin que des produits puissent être commercialisés comme étant d’origine biologique au Brésil, il faut qu’ils soient certifiés par un organisme officiellement reconnu, conformément aux critères énoncés dans le règlement (Art. 3^o de la Loi 10.831/2003). La certification peut être, toutefois, facultative, dans le cas du commerce direct aux consommateurs, par les agriculteurs familles (Art. 3^o, § 1^o).

¹⁶ ECKSCHMIDT, Thomas; BUSO, Giampaolo; DONADEL, André et al. Op. cit., p. 31-59.

¹⁷ La mise en œuvre de ce système a l’inconvénient d’être associé à la crédibilité de la marque du fabricant, en plus d’aboutir à des contrefaçons. En 2007, l’information diffusée qu’il avait été détecté la présence de fraude sur les importations de viandes en provenance des pays de l’Union européenne, quand ils ont acquis beaucoup de viandes en provenance de Chine, estimant que le produit avait une origine brésilienne, a gagné de l’espace dans les journaux. La fraude fait allusion à l’impression d’étiquettes et même à de faux certificats rédigés en portugais, ce qui a exigé que des modifications fussent réalisées dans une partie de la documentation qui a incorporé l’introduction d’une filigrane.

¹⁸ Bien qu’il soit facile à être exécuter et puisse permettre une consultation à un point quelconque de la chaîne alimentaire, le système présente les mêmes inconvénients concernant le système de base.

¹⁹ Dans l’année 2006, l’épinard contaminé avec la bactérie *Escherichia coli*, aux États-Unis, aurait provoqué des maladies et des morts dans plus de 20 états américains. Le fait de ne pas appliquer la traçabilité de façon complète a fait que, après la constatation du problème, les autorités américaines ont mis encore 15 jours pour identifier son origine supposée. L’emploi de ce système est également fondamental dans des situations comme celle de produits alimentaires qui ont un risque potentiel de contamination élevé, comme ceux qui sont importés du Japon, après l’incident dans l’usine de Fukushima en 2011.

²⁰ La méthode est généralement employée en fournissant des informations “d’une entreprise à l’autre”. Le système ouvert apporte une valeur ajoutée au produit final, mais exige que le producteur et les autres participants dans la chaîne alimentaire suivent des procédures strictes de l’enregistrement des informations concernant l’origine et les processus de production employés.

²¹ Il est ainsi avec la mention du pays ou de la région d'origine, avec un mode éventuel de production biologique possible ou même avec les détails de connotations religieuses, par exemple pour savoir si le produit est "casher" ou "halal". La nourriture casher est celle produite dans l'obéissance à des préceptes de la loi juive, dans laquelle il est interdit, par exemple, le mélange de viande et de lait. Il est nécessaire que le bœuf soit soumis à un processus de retrait de sang, qui implique dans une première étape où les membres antérieurs de l'animal sont plongés dans l'eau glacée; la viande est salée au gros sel, puis, enfin, encore une fois immergée dans l'eau glacée afin de permettre le retrait total de l'excès de sel et de sang. La nourriture halal est celle produite dans l'obéissance à des préceptes de la loi islamique, dont les sources sont le Coran, le hadith (corps de lois, légendes et anecdotes sur la vie du Prophète Muhammad) et les formulations de juristes. Dans le Coran, au moins vingt-quatre versets se réfèrent aux prescriptions alimentaires. Pour l'Islam, la consommation de poisson est en général autorisée. Toutefois, il est interdit, non seulement le l'ingestion de sang des animaux en général, mais aussi la viande de porc, de sanglier, de loup, de vautours, d'oiseaux de proie, de chien, de serpent, de singe, et encore des animaux avec des griffes, comme les lions et les ours. Il est aussi interdit, la consommation d'animaux considérés comme répulsifs, tels que les blattes et les mouches.

²² Dans l'Anvisa, une "Proposition de résolution sur le *Recall* d'aliments" circule, dans laquelle des requis sont établis pour la communication de changements qui représentent des risques à la santé, concernant des aliments déjà mis sur le marché pour consommation. Soumis à la «Consultation Publique», à travers le CP 108/2007, publiée le 14 novembre 2007, la proposition est restée ouverte aux critiques et suggestions pendant 60 jours. Les résultats de cette consultation furent présentés à la IV Réunion de Surveillance Sanitaire d'Aliments, qui a eu lieu en novembre 2008. Le manque de connaissance du texte de la demande par les participants a motivé une demande de délai, pour une analyse plus élaborée, mais la proposition ne fut pas convertie en résolution.

²³ http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/22_030407.htm. Accès le: 08 jul. 2013

²⁴ L'échelle de pH (*potentiel hydrogénionique*) indique l'acidité, neutralité ou alcalinité d'une déterminée solution aqueuse. Ses valeurs peuvent osciller entre 0 et 14; ceux qui sont situés en dessous de 7 indiquent une solution acide; ceux qui sont au-dessus de sept indiquent qu'il s'agit d'une solution alcaline.

²⁵ BRÉSIL- Tribunal de Justice de São Paulo. Action de rectification – Loi de Presse no. 0627/99-9, de la Première Juridiction Criminelle du Tribunal Régional de Santo Amaro, São Paulo, SP. Auteur : Richard Papile Laneza. Inculpé: TV Globo Ltda. Juge : Roberto Grassi Neto, le 25 août 1999.

²⁶ https://ww2.stj.jus.br/revistaelectronica/Abre_Documento.asp?sSeq=484431&sReg=200101773049&sData=20041025&formato=PDF. Accès le: 09juillet 2013.

²⁷ <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/palmito.asp>. Accès le: 09. juillet 2013.

²⁸ BRASIL. GS1 Brasil. *Caderno de eficiência* – Conhecendo o Código de Barras, Brasília, 2006, v. 1, p. 05.

²⁹ Le code à barres plus largement utilisé est l'EAN-13 qui représente un GTIN ("Global Trade Item Number" -identificateur pour articles commerciaux) de 13 chiffres, mais qui permet d'encoder

le GTIN-8 (8 chiffres) et le GTIN-12 (12 chiffres), utilisé principalement en Amérique du Nord. Le “GS1 DataBar”, disponible depuis 2010 pour les accords bilatéraux entre les partenaires commerciaux pour n’importe quel type de produit. Il comprend une famille de codes qui peuvent être lues directement au point de vente, avec l’avantage de présenter des dimensions bien plus petites que celles du système EAN/UPC, afin de permettre le stockage des informations supplémentaires, telles que le numéro de série, le numéro du lot et/ou la date d’expiration. Actuellement, il existe une tendance à normaliser ce modèle à l’échelle mondiale, comme l’identificateur par défaut à appliquer dans le secteur FLV-fruits, légumes et légumes. Les codes comme le «GS1-128 et l’ITF-14» ne se prêtent pas à identifier les éléments qui passeront par le point de vente, utilisés dans la gestion logistique.

³⁰ Compte tenu de ses dimensions, son adoption est surtout dans le domaine de la santé, car il permet l’identification des éléments miniatures, comme les instruments chirurgicaux ou ampoules de 5 ml, qui assure la traçabilité et la sécurité au patient.

³¹ Elles furent développées par le “GS1 Global Office” en conjoint avec le “EuroHandelsinstitute (EHI)”, la “European Association of Fresh Produce Importers (CIMO)”, le “Euro Retailer Produce Working Group (EUREP)”, la “European Union of the Fruit and Vegetable Wholesale, Import and Export Trade (EUCOFEL)” et la “Southern Hemisphere Association of Fresh Fruit Exporters (Shaffe)” (GS1-Brasil. *Rastreabilidade de produtos hortícolas*. Disponible sur: <http://www.eanbrasil.org.br/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=408081922DC898CD012DDCC54D037AE0>. Accès le: 03 juillet 2013).

³² Le *Electronic Data Interchange* consiste en un système d’échange structuré de données par le biais d’un réseau, normalement employé pour documenter des négociations entre sociétés ou dans la société elle-même.

³³ La gestion de la chaîne d’approvisionnements emploie, également, les dénommés Numéros Globaux d’Emplacement (GLN), représentés au format de code à barres et utilisés pour des informations sur les unités logistiques et pour permettre l’encodage à barres de locaux réels (champs, marchandises reçues, étagères d’entrepôts, etc.).

³⁴ COSTA. Flávia. *Alimento seguro: você sabe o que põe no prato?* Disponible au: <<http://www.gs1br.org/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=480F89A82E78B0CE012EA0B8B7ED681A>>. Accès le: 08 jul. 2013.

³⁵ BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Cartilha do novo Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos Sisbov*. Brasília: SDC/ABIEC/CNA/ACERTA, 2006, p. 7.

³⁶ Dans l’Union Européenne, en effet, une liste de pays tiers desquels les États-Membres autorisent l’importation d’animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches a été créé par Décision du Conseil (79/542/CEE), datée du 21 décembre 1976 (http://eurlex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexplus!prod!DocNumber&lg=en&type_doc=Decision&an_doc=1979&nu_doc=542). En ce qui concerne le Brésil, initialement existaient des restrictions seulement pour l’importation de viande porcine et d’animaux vivants en général. Cependant, à partir de 2008, le texte de 1976

fut modifié par force de la Décision 2008/61/CE de la Commission Européenne (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:015:0033:0035:en:pdf>), qui a imposé une restriction partielle aussi à la viande bovine, et a autorisé son importation uniquement provenant de zones spécifiques du territoire brésilien (liste “*traces*”). Depuis 2003, en conformité à la décision, lors de missions de la Commission au Brésil, des non-conformités liées aux exigences d’importation communautaires pour la viande bovine ont été identifiées. On a observé que, quoique certaines de ces non-conformités furent résolues par le Brésil, les plus récentes missions de la Commission ont identifié des exemples de non-conformités graves en ce qui concerne l’enregistrement des exploitations, l’identification des animaux et contrôle des déplacements, ainsi que l’échec des engagements antérieurs, d’adopter les mesures correctives. Le texte a justifié, encore, l’adoption de ce qu’on appelle “*traces*” pour l’importation de viande bovine du Brésil, en indiquant que la continuité des importations dans une base sûre sera possible à condition que les efforts visant à renforcer le contrôle et l’inspection des exploitations desquels les animaux destinés à l’exportation vers la Communauté européenne soient originaires. Pour faire ainsi, il a conditionné l’établissement d’une liste provisoire de ces explorations, élaborée par le Brésil, qui a fourni les garanties de conformité totale avec les exigences de l’Union européenne sur les importations de viandes fraîches de bovins désossées et ayant subi une maturation. Finalement, la Commission a imposé la condition que toute viande fut soumise à une audit et à une inspection, les résultats devant être transmis à la Commission par le biais de rapports complets (“*Considerandos*” 2 e 3 de la Décision 2008/61/CE, de la Commission Européenne). Bien que l’affaire soit actuellement régie par la Réglementation (UE) 206/2010, les impositions mentionnées sur l’importation de viande bovine brésilienne sont toujours présentes. Bien que la décision 79/542 fut abrogée par la Décision 477/2010/UE (UNION EUROPÉENNE. Décision du Conseil 477/2010/UE, du 19 mai 2010. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:135:0001:0002:EN:PDF>), les restrictions furent maintenues par le Réglementation (CE) 206/2010, du 12 mars 2010, qui régit actuellement la question, sans modification ultérieures, dont la dernière effectuée par la Réglementation (UE) 144/2011, du 17 février 2011.

³⁷ Dans le cas où la propriété serait exploitée par plusieurs producteurs, ils devront tous adhérer au Sisbov et un seul organisme de certification sera chargé de la propriété et de tous les animaux qui y sont, quel que soit le nombre de propriétaires.

³⁸ BRASIL. GS1. *Manual do usuário*, 2010, p. 11-3. Disponible au: <<http://www.gs1br.org/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=408081922DC898CD012DDCC2CD0877E3>>. Accès le: 09jul. 2013.

³⁹ Le fait que l’éleveur ait initié l’identification de ses animaux avec un certain standard n’empêche pas l’adoption d’autres formes autorisées par Sisbov dans les identifications suivantes d’animaux achetés, transférés ou nés dans la propriété.

⁴⁰ Les règles de 2006 ont gardé l’application du vieux “Document d’Identification Animal (DIA)”, mais ont créé trois alternatives pour le producteur: a) l’adoption, par le producteur, du fichier pour relation d’identification en remplacement du “DIA”; b) absence de tout document d’identification

pour les animaux avec les dispositifs d'identification électroniques; c) remplacement du "DIA" par la "Communication de sortie de bovins et de buffles", à être attaché à leur "Fiche de Mouvement Animal", dans le cas de la circulation des animaux.

⁴¹ BRASIL. Grupo JBS. *Rastreabilidade*. Disponible sur: <<http://www.jbs.com.br/Rastreabilidade.aspx>>. Acces le: 09jul. 2013.

⁴² Dans la certification "sans traçabilité", il n'y a aucun suivi ou enregistrement de la production, et l'attestation a pour base les analyses de laboratoire qualitatives et quantitatives d'échantillons et la vérification documentaire. La "certification avec traçabilité" est attestée sur l'identité préservée de programme qui établit la norme de surveillance individuelle de tout le processus de production, avec des analyses éventuelles de laboratoire (BRASIL. *A Certificação Vegetal e o Instituto Genesis*. Disponible sur: <http://www.institutogenesis.org.br/internas/certificacao/c_vegetal.asp>. Accès le: 29 jul. 2011).

⁴³ De l'annexe au règlement (CE) 65/2004 figurent les éléments du format à être utilisé par les seuls identificateurs de l'OGM autorisés ou en attente d'autorisation de mise sur le marché en vertu de la législation communautaire.

⁴⁴ Ce règlement est encore complété par le Règlement (CE) 65/2004, qui établit un système pour la création et l'attribution d'identificateurs uniques aux OGM, qui permettent la détection de leur présence ou de produit dont il dérive, à toute étape de la chaîne alimentaire, par la lecture de codes alphanumériques, qui pointent le demandeur ou le titulaire de l'autorisation, ainsi que son processus de transformation respectif.

⁴⁵ Art. 21, n. 3, de la Directive 2001/18/CE, avec rédaction fournie par la Réglementation (CE) 1.830/2003.

Bibliographie

AMAT LLOMBART, Pablo. *Derecho de la Biotecnología y los Transgénicos*. Valencia: Editorial Tirant Lo Blanch, 2008.

BRÉSIL. *A Certificação Vegetal e o Instituto Genesis*. Disponible sur: <http://www.institutogenesis.org.br/internas/certificacao/c_vegetal.asp>. Accès le: 29 jul. 2011.

_____. Grupo JBS. *Rastreabilidade*. Disponible sur: <<http://www.jbs.com.br/Rastreabilidade.aspx>>. Acces le: 09jul. 2013.

BRÉSIL. GS1. *Manual do usuário*, 2010, p. 11-3. Disponible au: <<http://www.gs1br.org/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=408081922DC898CD012DDCC2CD0877E3>>. Accès le: 09jul. 2013.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Cartilha do novo Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos Sisbov*. Brasília: SDC/ABIEC/CNA/ACERTA, 2006.

_____. Tribunal de Justice de São Paulo. Action de rectification – Loi de Presse no. 0627/99-9, de la Première Juridiction Criminelle du Tribunal Régional de Santo Amaro, São Paulo, SP. Auteur: Richard Papile Laneza. Inculpé: TV Globo Ltda. Juge: Roberto Grassi Neto, le 25 août 1999.

COSTA, Flávia. *Alimento seguro: você sabe o que põe no prato?* Disponível au: <<http://www.gs1br.org/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=480F89A82E78B0CE012EA0B8B7ED681A>>. Acesso le: 08jul. 2013.

DOMÉNECH, Gloria. *La comercialización de los alimentos que contengan organismos modificados genéticamente (OMG) y su regulación en la Unión Europea*. In: GARCÍA, Ana Carretero – org. Agricultura Transgénica y Calidad Alimentaria. Colección Estudios v. 133, Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2011.

ECKSCHMIDT, Thomas; BUSO, Giampaolo; DONADEL, André et al. *O Livro Verde de Rastreamento: conceitos e desafios*. São Paulo: Livraria Varela, 2009.

GRASSI NETO, Roberto. *Segurança alimentar: da produção agrária à proteção ao consumidor*. São Paulo: Saraiva, 2013.